

2
0
2
6



BROCHURE
MATRIMONI



IL GRUPPO FAVALLI

DAL 1992, UNA STORIA DI PASSIONE E OSPITALITÀ

Tutto nasce dalla passione e dalla determinazione di due fratelli, Ivan e Paolo, che hanno trasformato la loro vocazione per la cucina in un vero e proprio progetto di vita.

Negli anni, con talento e visione, hanno dato forma a un gruppo solido e in continua crescita, che oggi abbraccia ristoranti d'eccellenza, laboratori di pasticceria e forneria, wine store e un resort di lusso affacciato sul lago.

Ogni esperienza, da una cena all'Aquariva a un aperitivo all'Honorè, fino a un momento di relax alla SPA dello Splendido Bay, è pensata per offrire qualità, accoglienza e attenzione ai dettagli. Per noi ogni ospite è speciale, e ogni evento è un'occasione per lasciare un ricordo indelebile.

LE NOSTRE LOCATION PER MATRIMONI E ANNIVERSARI

AQUA
RIVA

AQUARIVA

www.aquariva.it

IL
RIVALE
AL LAGO

IL RIVALE AL LAGO

www.ilrivale.it

IL
RIVALE
IN CITTA'

IL RIVALE IN CITTÀ

www.ilrivale.it


SPLENDIDO
LUXURY SPA RESORT
LAGO DI GARDA
Bay

SPLENDIDO BAY

www.splendidobay.com



A photograph of an outdoor wedding ceremony. In the foreground, guests are seated in white chairs with white bows on the backs, facing away from the camera. A path of white flowers leads from the chairs towards a white altar on the left. A large, mature tree stands in the center, partially obscuring the view of the sea in the background. The sky is blue with light clouds. The word "LOCATION" is overlaid in large white letters across the middle of the image.

LOCATION



AQUARIVA

Situato nella suggestiva cornice del West Garda Marina a Padenghe, il Ristorante Aquariva è la scelta ideale per un matrimonio da sogno.

La romantica terrazza estiva affacciata sul lago offre una vista mozzafiato, mentre le eleganti sale interne, impreziosite da arredi in stile marinaro chic e un caldo caminetto, garantiscono un'atmosfera accogliente anche nei mesi invernali.

La proposta gastronomica è incentrata sul pesce di mare e di lago, con grande attenzione alla stagionalità e alla qualità delle materie prime.

La cantina vanta etichette di vini locali, nazionali ed esteri, con una pregiata selezione di champagne.

CAPIENZA

FINO A 180 PERSONE ALL'INTERNO
FINO A 220 PERSONE CON SPAZI ESTERNI



IL RIVALE AL LAGO

Incastonato in un palazzo del Settecento e circondato da un giardino rigoglioso, Rivale al Lago offre un'atmosfera romantica e riservata, perfetta per celebrare matrimoni eleganti e indimenticabili.

Gli ambienti, essenziali e dal carattere senza tempo, offrono una cornice raffinata, ideale per valorizzare ogni dettaglio del vostro evento.

La veranda, immersa nel verde, e l'ampio spazio esterno sono ideali per aperitivi di benvenuto o cerimonie all'aperto.

La cucina, ispirata alla tradizione e alle eccellenze del territorio, accompagna il ricevimento con sapori autentici e ricercati.



CAPIENZA

FINO A 75 PERSONE IN VERANDA

FINO A 130 PERSONE CON SPAZI INTERNI



IL RIVALE IN CITTÀ

Nel centro storico di Brescia, Il Rivale in Città accoglie gli sposi in un ambiente esclusivo, ricco di storia e raffinatezza.

Affreschi, stucchi e soffitti decorati fanno da cornice a un'esperienza senza tempo, dove ogni dettaglio racconta eleganza. Tre sale tematiche dall'architettura ricercata e un privé con terrazza panoramica creano un'atmosfera intima e scenografica, perfetta per un ricevimento unico nel cuore della città.

La proposta gastronomica, ispirata alla tradizione e interpretata con creatività, si distingue per l'equilibrio tra sapore e bellezza.

Una location ideale per chi desidera celebrare con stile e gusto.

CAPAZITÀ

SALA DE PARIS: FINO A 40 PERSONE

SALA PIGALLE: FINO A 26 PERSONE

SALA ANIMALIER: FINO A 20 PERSONE



SPLENDIDO BAY

LUXURY SPA RESORT ★★★★★

Nella cornice del Lago di Garda, Splendido Bay è la scelta perfetta per un matrimonio a 5 stelle, all'insegna dell'eleganza e dell'esclusività.

Sale raffinate, un parco curato con vista lago e un pontile privato, accessibile anche via barca, offrono spazi unici per celebrare ogni momento del vostro giorno speciale.

Le camere e suite, disponibili per sposi e invitati, offrono la comodità di vivere il matrimonio in totale relax, con accesso alla spa e agli altri servizi.

Il ristorante BBay propone una cucina creativa, ma con radici tradizionali, accompagnata da una selezione di vini pregiati. Un luogo dove l'attenzione al dettaglio trasforma ogni evento in un'esperienza indimenticabile.



CAPIENZA BBAY RESTAURANT

FINO A 90 PERSONE IN VERANDA

FINO A 50 PERSONE IN SALA NUVOLA







SERVIZI

SERVIZI



Tavola bianca



Gran buffet di dolci e frutta fresca



Fontana di cioccolato con frutta fresca



Prova menu (richiesto preavviso di 14 giorni)



Menu personalizzati e tableau disposizione tavoli



Allestimenti floreali



Intrattenimento musicale dal vivo o dj set



Bomboniere personalizzabili con olio o vino



Fotografo / Videomaker



Transfer o tour con la barca - con o senza aperitivo a bordo



Transfer con navetta



Pernottamento www.splendidobay.com



Spa, piscina interna ed esterna www.splendidoyou.com

LOCALI IN ESCLUSIVA



Nel caso in cui si desideri riservare uno dei nostri locali in esclusiva, si informa che, in funzione del giorno e del periodo richiesto, potrà essere applicata una tariffa di minimum spending. Tale modalità non prevede il pagamento di un canone di affitto, ma richiede il raggiungimento di un importo minimo tramite i servizi erogati durante l'evento, garantendo così l'esclusività della location.

Per conoscere le tariffe e ricevere un preventivo personalizzato, contattaci all'indirizzo eventi@favalligroup.it

SOGGIORNO E SERVIZI HOTEL



Durante il vostro giorno più bello, ogni dettaglio conta. Per questo, nel nostro hotel 5 stelle offriamo camere e suite eleganti e confortevoli, perfette per i preparativi, un attimo di quiete prima del “sì” o un dolce relax a fine giornata.

Anche i vostri ospiti potranno vivere un soggiorno speciale, grazie a tariffe riservate e attenzioni dedicate. Per semplificare l'organizzazione, è possibile attivare un codice promozionale personalizzato che consente loro di prenotare online in autonomia.

Ogni momento può trasformarsi in un ricordo indimenticabile: il nostro concierge è a disposizione per esperienze su misura, dalla degustazione di vini alle escursioni romantiche. Al mattino, una ricca colazione a buffet attende gli ospiti, mentre la nostra spa offre puro relax tra profumi, silenzi e benessere.

CERIMONIA FRONTE LAGO



Nel parco dello Splendido Bay Luxury Spa Resort, è possibile riservare la scenografica zona lago per celebrare la vostra cerimonia simbolica in una delle cornici più affascinanti del Lago di Garda.

Affacciata direttamente sull'acqua e immersa nel verde, questa location esclusiva è pensata per coppie che desiderano un momento intimo, emozionante e dal forte impatto visivo, con il lago a fare da sfondo al proprio amore.

IL COSTO DEL NOLEGGIO DELLA ZONA LAGO È DI € 2.500 + IVA

La tariffa si riferisce esclusivamente all'utilizzo dello spazio e non include allestimenti, decorazioni o altri servizi complementari.

La cerimonia celebrata è simbolica e non ha valore legale.





MENU

I nostri piatti possono contenere allergeni,
indicati con numeri accanto alle voci del menu.
L'elenco completo degli allergeni è consultabile al link:
www.favalligroup.it/allergeni

APERITIVO A PASSAGGIO E A BUFFET



Selezione di 5 finger food a scelta - 2 per tipologia a persona

Inclusi nel prezzo del menu

Selezione di 8 finger food a scelta - 2 per tipologia a persona

Quotazione su richiesta

FINGER FOOD DI CARNE

Salame nostrano al coltello con spicchio di pane girasole caldo 1.7.

Mini tartellette di caesar salad 1.3.4.7.

Mini boulette di tartare di Fassona al BBQ 1.3.7.10.

Croissant salato con prosciutto crudo e pomodorino confit 1.3.7.

Cannoncini di sfoglia con mousse di vitello tonnato ai capperi 1.3.7.9.11.

Mini burger di manzo con cheddar e cetriolo 1.3.7.10.

Tortino salato con bacon e cipollotto 1.3.7.

Taco di manzo sfilacciato e peperoni alla griglia 1.6.9.

Bao con tacchino al curry e avocado 1.9.

FINGER FOOD DI PESCE

Gamberi in pasta brick con basilico e paprika dolce 1.2.5.

Polpo, pomodorini confit e patate con la sua maionese 6.14.

Mini burger di ricciola con insalata romana e maionese al wasabi 1.3.4.6.7.10.

Fritto di calamaretti, gamberi, fiori di zucca e salvia
servito nel cono di bambù 1.2.4.5.14.

Canapé di acciuga del Cantabrico al caviale di basilico 1.4.

Bagel con salmone affumicato e philadelphia 1.3.4.7.11.

Burrito di tonno, fagioli neri e jalapeños 1.4.9.

Tartelletta con salmone marinato al pepe nero e ginepro
con confettura di pere 1.3.4.7.10.

Pizzette sfoglia con pomodoro piccadilly, origano e cozze 1.7.14.

Crudités (gamberi 2. - scampi 2. - ostriche 14.) **supplemento richiesto**

FINGER FOOD VEGETARIANI

Praline croccanti alla robiola 7.11.

Parmigiana al cucchiaio 5.7.

Roll di zucca, radicchio rosso e semi di zucca 12.

Bon bon di Grana Padano DOP 1.3.5.7.

Tartelletta salata con zucchine e caprino 1.3.7.

Finanziere al pomodoro, crema di ricotta e porro grigliato 1.3.7.8.

Tortino agli spinaci, mascarpone e fave di soia 1.3.6.7.

Montanarine con pomodoro fondente e basilico 1.5.7.

Club sandwich alle verdure in agrodolce 1.12.

PROPOSTA 1

Antipasto a scelta tra:

Uovo crock con asparagi bianchi di Bassano
e crema di funghi cardoncelli alla piastra 1.3.8.

OPPURE

Speck di Angus leggermente affumicato
con bruschettina calda al pomodoro, burrata e basilico 1.7.12.

OPPURE

Tataki di manzo, cipolla rossa, acciughe e la loro maionese,
chips di topinambur 3.4.5.6.10.12.

Primo piatto a scelta tra:

Risotto mantecato all'Amarone della Valpolicella
con spiedo di petti e cosce di quaglia al rosmarino 7.9.12.

OPPURE

Bottoni ripieni di anatra, salsa al foie gras
e nocciole tostate 1.3.7.8.9.12.

OPPURE

Caramelle di crepes ripiene di carciofi
con crema al taleggio 1.3.7.9.

Secondo piatto a scelta tra:

Pluma Iberica arrostita con carotine,
arance e Campari ^{9.12.}

OPPURE

Guancia di manzo al vino rosso Ramarossa
con soffice di patate Agria e radici di loto ^{7.9.10.12.}

Dessert:

Torta nuziale*

Quotazione menu su richiesta

Bevande disponibili a consumo oppure

PACCHETTO BEVANDE:

(acqua, caffè e 1 bottiglia di vino del territorio ogni 3 persone)

Vini del territorio selezione Uvariva:

Lugana DOC, Benaco Bresciano IGT, Chiaretto Valtenesi DOC,
Supplemento per aggiunta di Franciacorta Dosaggio Zero

*Catalogo torte di pasticceria e cake design a disposizione

PROPOSTA 2

Antipasto a scelta tra:

Sfogliatina di patate
con tartare di salmerino marinato al coriandolo
e salsa al Franciacorta Dosaggio Zero 1.3.4.7.12.

OPPURE

Insalatina tiepida di polpo e gamberi
con verdure croccanti e maionese di polpo 2.6.12.14.

OPPURE

Roll di astice e zucchine, con chutney di ananas
e vinaigrette di pomodoro verde Green Zebra 2.6.12.

Primo piatto a scelta tra:

Calamarata con mazzancolle, scorzetta di lime,
pomodorini confit, jalapeño e briciole di pane 1.2.4.

OPPURE

Risotto mantecato con gamberi viola, radicchio rosso tardivo,
pesto leggero e katsuobushi 2.4.7.8.9.

OPPURE

Bottoni di cernia bianca all'olio extravergine
e salsa di zuppetta di pesce 1.2.3.4.7.9.

Secondo piatto a scelta tra:

Bruschetta di branzino

con ratatuia di ortaggi e salsa di mozzarella affumicata 1,4.7,9.

OPPURE

Rombo scottato con zuccina,

il suo fiore fritto, crema di carote e passion fruit

e maionese di pesce agli agrumi 4,5,7,10.

Dessert:

Torta nuziale*

Quotazione menu su richiesta

Bevande disponibili a consumo oppure

PACCHETTO BEVANDE:

(acqua, caffè e 1 bottiglia di vino del territorio ogni 3 persone)

Vini del territorio selezione Uvariva:

Lugana DOC, Benaco Bresciano IGT, Chiaretto Valtenesi DOC,

Supplemento per aggiunta di Franciacorta Dosaggio Zero

*Catalogo torte di pasticceria e cake design a disposizione

PROPOSTA 3

Antipasto a scelta tra:

Lombetto di coniglio ripieno di porcini
con patate fondenti al tartufo nero, spinaci saltati,
uvetta e pinoli 7.8.9.12.

OPPURE

Magatello di vitello tonnato
con funghi shiitake, capperi e pomodorino arrostito 3.4.6.9.10.12.

OPPURE

Uovo di pollastra bio in camicia
su spuma calda di patate, ragoût di porcini e tartufo nero 3.7.9.

Primi piatti:

Risotto con tartufo nero pregiato,
mantecato al Castelbelbo e sugo d'arrosto 7.9.12.

E

Raviolo ripieno all'amatriciana con salsa al Pecorino romano
e chips di guanciale crock 1.3.7.12.

Secondo piatto a scelta tra:

Carrè di Agnello in crosta alle erbe
con il suo fondo, gel allo yogurt greco e patata Williams 1.3.7.9.

OPPURE

Filetto di manzo alla Wellington
con mazzetto di fagiolini al bacon
e cimetta di cavolfiore fritta 1.3.5.7.9.

Dessert:

Torta nuziale*

Quotazione menu su richiesta

Bevande disponibili a consumo oppure

PACCHETTO BEVANDE:

(acqua, caffè e 1 bottiglia di vino del territorio ogni 3 persone)

Vini del territorio selezione Uvariva:

Lugana DOC, Benaco Bresciano IGT, Chiaretto Valtenesi DOC,
Supplemento per aggiunta di Franciacorta Dosaggio Zero

*Catalogo torte di pasticceria e cake design a disposizione

PROPOSTA 4

Antipasto a scelta tra:

Terrina di patate con tartare di scampi,
caviale Calvisius Tradition Royal, maionese alla nocciola
e salsa al Franciacorta Dosaggio Zero 2.3.4.5.7.8.

OPPURE

Capesante appena scottate
con purè di patate alla vaniglia, avocado, riduzione di sangria
e chips di riso nero 5.7.12.14.

OPPURE

Seppia alla plancia, flan di piselli,
maionese di seppia, corallo al nero di seppia
e meringhe al pepe lungo 3.4.5.6.7.14.

Primi piatti:

Ravioli di pasta fresca al basilico ripieni di sogliola,
peperone crusco e terra di olive 1.3.4.7.

E

Risotto Carnaroli “Dalla Pentola al Piatto”
servito al tavolo su piccoli pesci e crostacei 2.4.7.9.14.

Secondo piatto a scelta tra:

L'astice in pasta kataifi,
con curry verde, lenticchie nere Beluga
e tartare di melanzana affumicata 1.2.7.

OPPURE

Tataki di tonno rosso
con chips di semi di sesamo, salsa tonnata
e foglie di capperi sottaceto 1.3.4.6.7.

Dessert:

Torta nuziale*

Quotazione menu su richiesta

Bevande disponibili a consumo oppure

PACCHETTO BEVANDE:

(acqua, caffè e 1 bottiglia di vino del territorio ogni 3 persone)

Vini del territorio selezione Uvariva:

Lugana DOC, Benaco Bresciano IGT, Chiaretto Valtenesi DOC,

Supplemento per aggiunta di Franciacorta Dosaggio Zero

*Catalogo torte di pasticceria e cake design a disposizione

WEDDING CAKE



Scopri il catalogo dedicato che raccoglie tutte le nostre proposte: dalle torte nuziali più essenziali ed eleganti ai cake design più scenografici, per accompagnare con stile ogni momento del vostro matrimonio.



OPEN BAR

PACCHETTO CLASSIC

Vini del territorio selezione Uvariva

Lugana DOC, Benaco Bresciano IGT, Chiaretto Valtenesi DOC,
Franciacorta Dosaggio Zero, Franciacorta Vintage Rosé Millesimato

Birra

Cocktail classici (esclusi pestati e alcolici premium)

Analcolici e soft drinks

Quotazione su richiesta

PACCHETTO PREMIUM

Vini del territorio selezione Uvariva

Lugana DOC, Benaco Bresciano IGT, Chiaretto Valtenesi DOC,
Franciacorta Dosaggio Zero, Franciacorta Vintage Rosé Millesimato

Birra

Cocktail classici, premium e pestati

Amari , whiskey e grappe (esclusi selezioni superior)

Analcolici e soft drinks

Quotazione su richiesta



CATERING



Se desiderate organizzare il vostro ricevimento in una location diversa, il nostro servizio catering vi accompagnerà ovunque con la stessa eccellenza: ricevimenti di nozze e tavola bianca saranno curati nei minimi dettagli con lo stile, l'eleganza e la professionalità che ci contraddistinguono.







www.favalligroup.it



AQUARIVA
www.aquariva.it



IL RIVALE AL LAGO
www.ilrivale.it



BBAY RESTAURANT
www.splendidobay.com



IL RIVALE IN CITTA'
www.ilrivale.it



HONORÉ MULTIFOOD
www.honore.it



KUOKI
www.kuoki.it



SPLENDIDO BAY RESORT
www.splendidobay.com



WINEB HUB & CORNERS
www.wineb.it

eventi@favalligroup.it